



# 2022年6月のお給食



認定こども園

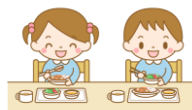
聖ヶ丘保育園こども未来学舎

日付	曜日	献立名	材料	おやつ
1	水	カレイのムニエル コールスローサラダ スープ ご飯	かれい、小麦粉、無塩バター、ケチャップ、マヨネーズ、本みりん、パセリ粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム、油、米酢、砂糖、食塩 しめじ、緑豆もやし、こまつな、洋風だしの素、食塩 米	五平もち 米、もち米、砂糖、本みりん、米みそ、すりごま、ごま、酒
2	木	チャブチェ きゅうりの中華和え 中華スープ ご飯	牛肉、しらたき、たまねぎ、にんじん、ピーマン、焼き肉のたれ、しょうゆ、砂糖、油 きゅうり、ツナ、黒きくらげ、ごま、しょうゆ、米酢、砂糖、ごま油、中華だしの素 はくさい、にら、コーンクリーム缶、中華だしの素、食塩 米	揚げパン(きなこ) コッペパン、油、きな粉、砂糖 脱脂粉乳、砂糖
16	木	牛すき丼 味噌汁 すいか	米、押麦、牛肉、たまねぎ、にんじん、しらたき、ねぎ、しいたけ、焼き豆腐、しょうゆ、砂糖、本みりん、なたね油、だし汁 なす、たまねぎ、豆苗、ねぎ、だし汁、米みそ すいか	あじさいゼリー カルピス、レッドキャベツ、砂糖、レモン果汁、ベーキングパウダー ミルク 脱脂粉乳、砂糖
3	17 金	亀田揚げ ポテトサラダ 味噌汁 ご飯	鶏もも肉、食塩、しょうが、酒、片栗粉、油 じゃがいも、にんじん、コーン、ハム、そらまめ、マヨネーズ、食塩、パセリ粉 まいたけ、葉ねぎ、だいこん、焼ふ、だし汁、米みそ 米	お菓子
18	土	卵とじ丼 味噌汁 りんご	米、豚肉、卵、たまねぎ、にんじん、みつば、だし汁、しょうゆ、本みりん もやし、トウモロコシ、油揚げ、米みそ、だし汁 りんご	お菓子
4	25 土	五目うどん バナナ	ゆでうどん、鶏もも肉、油揚げ、はくさい、こまつな、にんじん、干しいたけ、ねぎ、だし汁、しょうゆ、本みりん バナナ	お菓子
6	20 月	チキンライス スープ オレンジ	米、鶏もも肉、たまねぎ、にんじん、とうもろこし、グリーンピース、マッシュルーム缶、ケチャップ、洋風だしの素、食塩、油 ほうれんそう、じゃがいも、ごぼう、ひよこまめ、洋風だしの素、食塩 オレンジ	きなこ蒸しパン 小麦粉、ベーキングパウダー、卵、砂糖、牛乳、きな粉、油 牛乳 牛乳
7	21 火	さわらの西京焼き ひじきの煮物 金時豆の甘煮 豚汁 ご飯	さわら、白みそ、本みりん、砂糖、酒 ひじき、にんじん、油揚げ、板こんにやく、だし汁、砂糖、しょうゆ、本みりん、ごま油 いんげんまめ、砂糖 豚肉、ごぼう、だいこん、にんじん、さつまいも、ねぎ、ちくわ、ごま油、米みそ、だし汁 米	紅茶ケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、無塩バター、卵、砂糖、紅茶、豆乳 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
8	22 水	しゅうまい ナムル 中華スープ ご飯	豚ひき肉、酒、食塩、たまねぎ、たけのこ、干しいたけ、しょうが、しゅうまいの皮、しょうゆ、ごま油、片栗粉、グリーンピース 緑豆もやし、かにかまぼこ、チンゲンサイ、砂糖、しょうゆ、中華だしの素、ごま、ごま油 キャベツ、にんじん、しめじ、中華だしの素、食塩 米	ツナトースト 食パン、ツナ油漬缶、マヨネーズ、米酢、コーン、パセリ粉 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
9	木	筑前煮 スナッペンえんどうのおかか和え ゆでたまご 大葉の天ぷら ご飯	鶏もも肉、にんじん、れんこん、ごぼう、だいこん、干しいたけ、板こんにやく、さといも、いんげん、砂糖、しょうゆ、だし汁、本みりん、油 スナッペンえんどう、かつお節、しょうゆ 卵、食塩 しそ、小麦粉、片栗粉、ベーキングパウダー、食塩、油 米	おにぎり(チーズ、昆布) 米、チーズ、塩こんぶ 季節のカップケーキ 小麦粉、ベーキングパウダー、卵、牛乳、砂糖、油、ホイップクリーム、砂糖、季節の果物 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
10	24 金	コロケ ブロッコリーサラダ スープ ご飯	じゃがいも、ひき肉、砂糖、しょうゆ、塩、玉ねぎ、小麦粉、卵、パン粉、油、ウスターソース、ケチャップ ブロッコリー、キャベツ、にんじん、ちくわ、ごま、マヨネーズ、砂糖、酢、しょうゆ、ごま油 はくさい、チンゲン菜、エリンギ、ウインナーソーセージ、洋風だしの素、塩 米	みかん寒天 オレンジ濃縮果汁、砂糖、寒天、みかん缶 ミルク 脱脂粉乳、砂糖
13	27 月	キーマカレー フルーツヨーグルト	米、にんじん、油、パセリ、ひき肉、たまねぎ、大豆水煮、グリーンピース、にんにく、カレー粉、洋風だしの素、ケチャップ、砂糖、ウスターソース、カレールー、ホールトマト缶、小麦粉 脱脂粉乳、生クリーム、砂糖、みかん缶、パイン缶、もも缶、りんご	黒ごまクッキー 無塩バター、砂糖、小麦粉、卵、黒ごま、食塩 牛乳 牛乳
14	28 火	鶏肉の磯辺焼き 桜えび和え 味噌汁 ご飯	鶏もも肉、しょうゆ、本みりん、焼きのり、片栗粉、しょうゆ、本みりん ほうれんそう、はくさい、にんじん、干しえび、しょうゆ、砂糖 じゃがいも、生揚げ、えのきたけ、わかめ、米みそ、だし汁 米	チヂミ にんじん、たまねぎ、にら、かぼちゃ、しばえび、小麦粉、卵、中華だしの素、しょうゆ、片栗粉、米酢、砂糖、ごま油、ごま
15	水	カレイのムニエル コールスローサラダ スープ ご飯	かれい、小麦粉、食塩、無塩バター、しょうゆ、パセリ粉 キャベツ、にんじん、きゅうり、ハム、油、米酢、砂糖、食塩 しめじ、緑豆もやし、こまつな、洋風だしの素、食塩 米	五平もち 米、もち米、砂糖、本みりん、米みそ、すりごま、ごま、酒
29	水	スナッペンえんどうのおかか和え ゆでたまご 大葉の天ぷら ご飯	鶏もも肉、にんじん、れんこん、ごぼう、だいこん、干しいたけ、板こんにやく、さといも、いんげん、砂糖、しょうゆ、だし汁、本みりん、油 スナッペンえんどう、かつお節、しょうゆ 卵、食塩 しそ、小麦粉、片栗粉、ベーキングパウダー、食塩、油 米	おにぎり(チーズ、昆布) 米、チーズ、塩こんぶ
30	木	チャブチェ きゅうりの中華和え 中華スープ ご飯	牛肉、しらたき、たまねぎ、にんじん、ピーマン、焼き肉のたれ、しょうゆ、砂糖、油 きゅうり、ツナ、黒きくらげ、ごま、しょうゆ、米酢、砂糖、ごま油、中華だしの素 はくさい、にら、コーンクリーム缶、中華だしの素、食塩 米	水無月 くず粉、白玉粉、水、小麦粉、砂糖、甘納豆・あずき ミルク 脱脂粉乳、砂糖

☆今月の新メニュー☆

≪給食≫9.23日→大葉の天ぷら

≪おやつ≫3.17日→あじさいゼリー



♪6月23日は、お誕生日のお祝いに、季節のフルーツをのせたカップケーキを焼きます！

※ヨーグルトはスキムミルクとヨーグルト菌を使い、園で手作りしています。